

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

KATA PENGANTAR..... **v**

DAFTAR ISI..... **vii**

DAFTAR GAMBAR..... **ix**

DAFTAR TABEL..... **x**

DAFTAR LAMPIRAN..... **xi**

ABSTRAK..... **xii**

ABSTRACT..... **xiii**

BAB I PENDAHULUAN

- | | |
|-----------------------------------|---|
| A. Analisis Situasi..... | 1 |
| B. Permasalahan Mitra..... | 4 |

BAB II SOLUSI PERMASALAHAN

- | | |
|-----------------------------|---|
| A. Solusi..... | 6 |
| B. Target Hasil..... | 7 |

BAB III METODE PELAKSANAAN..... **8**

BAB IV PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

- | | |
|-----------------------------------|----|
| A. Pelaksanaan..... | 10 |
| B. Hasil Kegiatan PKM..... | 11 |

BAB V PENUTUP

- | | |
|-------------------------|----|
| A. Simpulan..... | 15 |
| B. Saran..... | 15 |

DAFTAR PUSTAKA..... 16

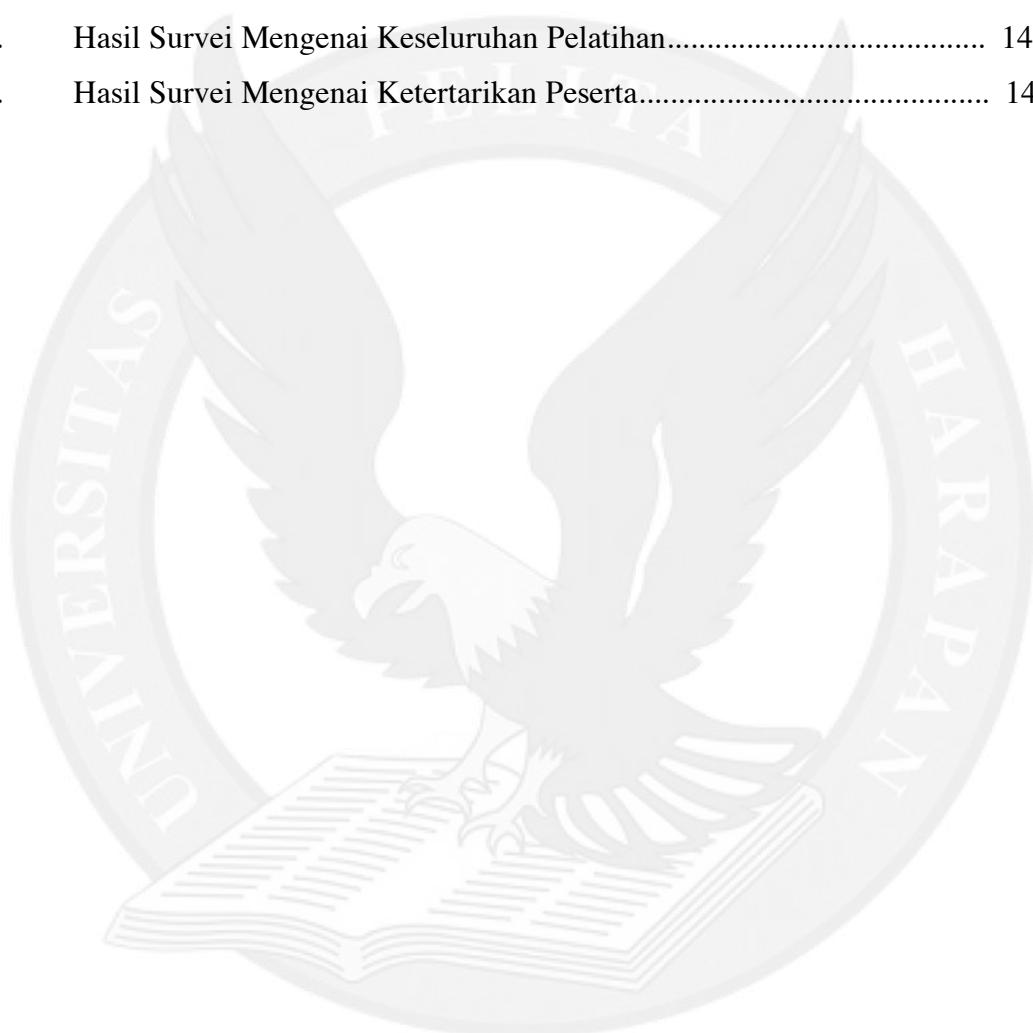
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Survei Mengenai Waktu Pelaksanaan Pelatihan.....	11
2.	Hasil Survei Mengenai Keseuaian Tema.....	12
3.	Hasil Survei Mengenai Penyampaian Materi Dari Pembicara.....	12
4.	Hasil Survei Mengenai Apakah Acara Bermanfaat.....	13
5.	Hasil Survei Mengenai Keseluruhan Pelatihan.....	14
6.	Hasil Survei Mengenai Ketertarikan Peserta.....	14



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Waktu Pelaksanaan Acara.....	8



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Berita Acara.....	17
2.	Hasil Live Cooking Seitan Woku.....	18
3.	Hasil Live Cooking Seitan Sambal Matah.....	18
4.	Bahan Yang Dikirimkan Kepada Peserta.....	19
5.	Bahan Seitan Sambal Matah.....	19
6.	Bahan Seitan Woku.....	20
7.	Hasil Olahan Peserta.....	20
8.	Hasil Olahan Peserta.....	21
9.	Hasil Olahan Peserta.....	21
10.	Artikel Jurnal.....	22

